

INSTALLAZIONE • USO • MANUTENZIONE

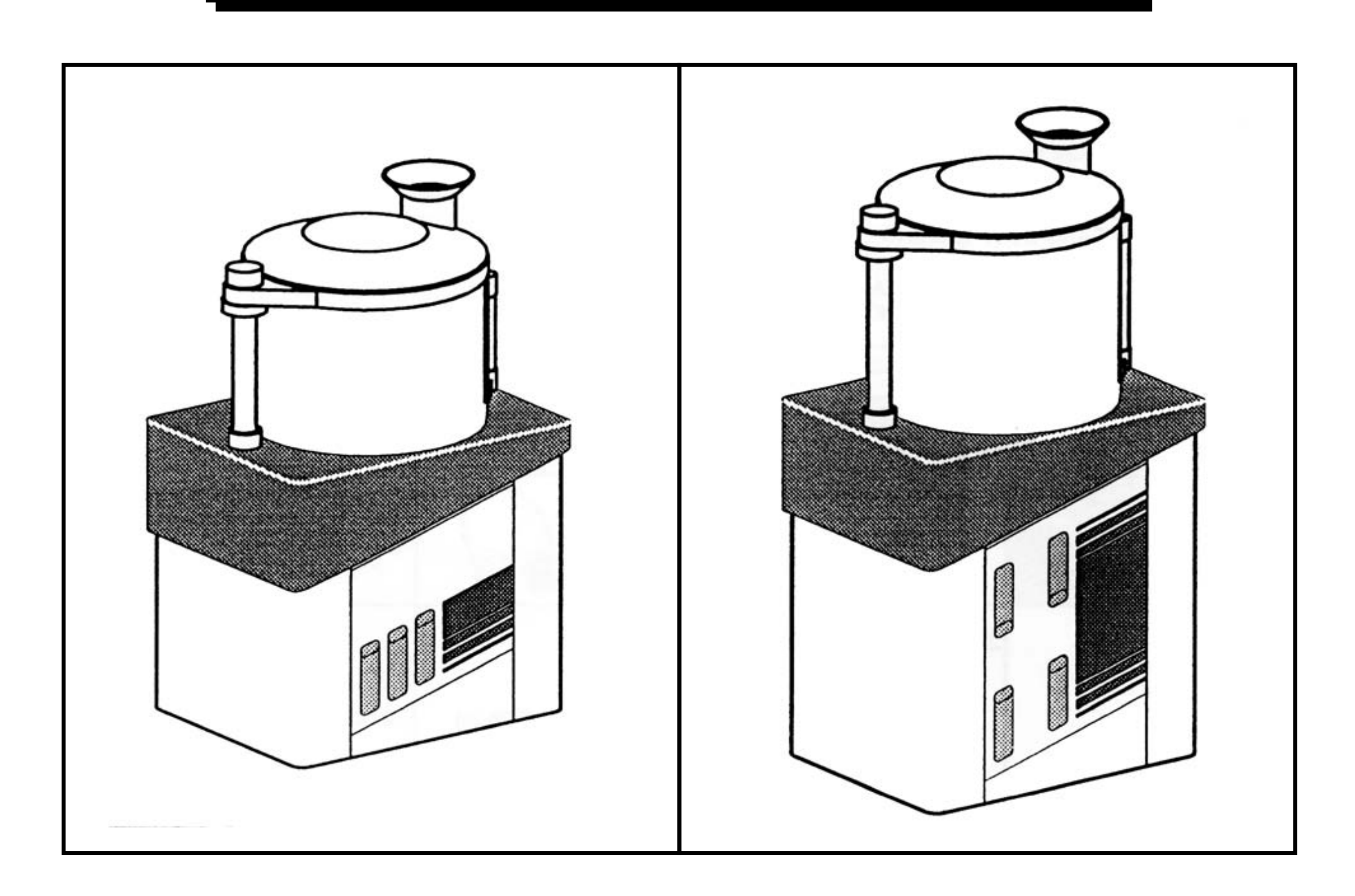
INSTALLATION • OPERATION • MAINTENANCE

INSTALLATION • UTILISATION • ENTRETIEN

INSTALLATION • GEBRAUCH • WARTUNG

* INSTALACIÓN • USO • MANUTENCIÓN

INSTALAÇAÃO • USO • MANUTENÇAÃO



A120.803 **A120.805**



MOD018V00

39B0220

INDICE • CONTENTS • INDEX • INHALT • ÍNDICE • INDICE

I

GB

F

D

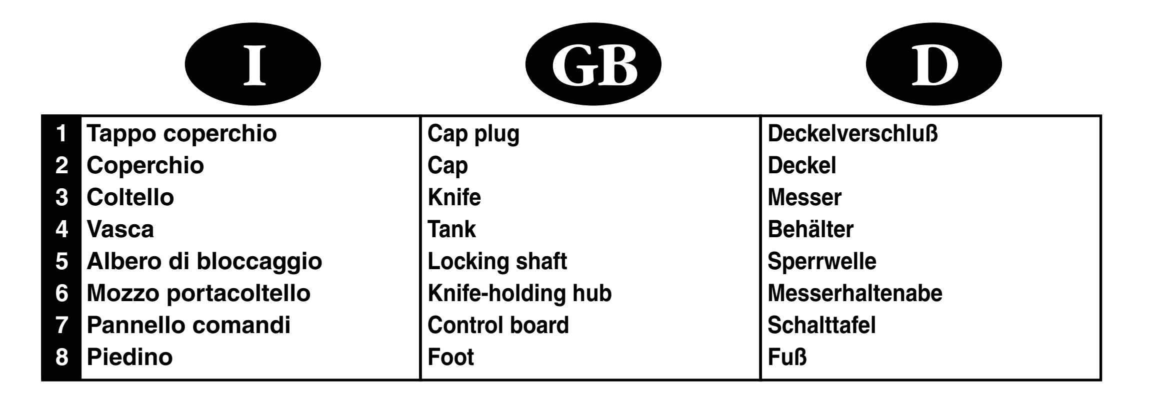
E

P

DATI TECNICI • TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES • TECHNISCHE DATEN DATOS TÉCNICOS • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

				H / P / L	Kg
3L	230V-1N 50Hz	0.75 KW	<70 Db (a)	240x310x460 mm	16 Kg
	400/230V-3N/3 50Hz	0.75 KW			
5L	230V-1N 50Hz	0.9 KW	<70 Db (a)	240x310x570 mm	19 Kg
	400V-3N 50Hz	0.9 KW			19 Kg
	400/230V-3N/3 50Hz	0.8 KW			20 Kg
8L	230V-1N 50Hz	0.9 KW	<70 Db (a)	240x310x620 mm	21 Kg
	400V-3N 50Hz	0.9 KW			21 Kg
	400/230V-3N/3 50Hz	0.8 KW			22 Kg

COSTRUZIONE DELL'APPARECCHIO • APPLIANCE DESCRIPTION CONSTRUCTION DE L'APPAREIL • GERÄTEBAU • CONSTRUCCIÒN DEL APARATO • CONSTRUÇAÃO DO APARELHO



	I	GB	D
1	Tappo coperchio	Cap plug	Deckelverschluß
2	Coperchio	Cap	Deckel
3	Coltello	Knife	Messer
4	Vasca	Tank	Behälter
5	Albero di bloccaggio	Locking shaft	Sperrwelle
6	Mozzo portacoltello	Knife-holding hub	Messerhaltenabe
7	Pannello comandi	Control board	Schalttafel
8	Piedino	Foot	Fuß

	F	E	P
1	Bouchon couvercle	Cierre de la tapa	Tampa de fechamento
2	Couvercle	Tapa	Tampa
3	Couteau	Cuchillo	Lâmina
4	Bassin	Tanque	Tanque
5	Arbre de blocage	Eje de bloqueo	Eixo de bloqueio
6	Moyeu porte-couteau	Buje lleva-cuchillos	Cubo porta-lâmina
7	Panneau commandes	Panel de control	Painel dos comandos
8	Pied	Pie de apoyo	Pezinho

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Normas de instalación

La conexión, la puesta en marcha, y la eliminación de inconvenientes tiene que ser efectuada por nuestro personal o por un instalador calificado. El aparato puede se instalado en un ejercicio comercial o en locales donde se suministren comidas pero no en un ambiente industrial.
Atención: la instalación interna, asì como también los locales en donde se instalen aparatos para la comunidad deben responder a las normas de prevención del infortunio y a las normas eléctricas CEI.
La sociedad constructora rehusa responsabilidades por eventuales danos directos o indirectos en el caso que no se hayan respetado dichas normas.

Puesta en marcha del aparato

Alojar el aparato en el lugar de instalación. Quitar las pelìculas protectoras y la tarjeta de papel engomado. Limpiar el aparato durante la primera puesta en marcha.
Posicionar el aparato en un lugar seco y lejos de fuentes de calor y de grifos de agua.

Conexión eléctrica

El aparato dispone de un cable eléctrico que se colega al interruptor general de pared provisto de magnetotermico que preserva el instalador de los contactos accidentales o debidos a perjuicio.
Atención: es obligatorio realizar una correcta conexión de tierra según las normas vigentes; **la sociedad constructora rehusa responsabilidades por eventuales danos directos o indirectos en el caso que no se hayan respetado dichas normas.**

Referirse a los esquemas eléctricos para la correcta conexión.
Efectuadas la conexión, inserir el interruptor general y controlar que:
- prender el aparato como descrito en la “Puesta en marcha del aparato”;
- controlar que se ilumine la espìa verde que indica la puesta en tensión del aparato;
- poner en marcha el aparato y controlar que el sentido de rotación del aparato sea antihorario; en caso contrario, para los aparatos trifásicos, desenchufar el interruptor general de pared e invertir una fase;
- apagar el aparato.

Cambio de tensión

Es posible efectuar un cambio de tensión desde **400V/3 + N 50Hz** a **230V/3 50Hz** en el caso de aparatos con versiones trifásicas a una velocidad: el aparato presenta 6 cables de 3 diferentes colores en salida del motor de los cuales 3 cables (uno por cada color) que están juntos, los otros 3 están conectados al contador; para efectuar el cambio de tensión hay que conectar a dos a dos los cables de igual color, además en el bloque terminal en el interno de los aparatos conectar el neutro con una de las dos fases que lleven el color negro. El contador funciona con bobinas a 230V y como tal no necesita de interventos de ningún tipo.

Reglas de seguridad y adiestramiento del usuario

El personal calificado que efectua la instalación y la conexión eléctrica, debe instruir adecuadamente el usuario sobre el funcionamiento del aparato. Este tendrá que ser puesto a corriente de las eventuales medidas de seguridad por respetar y además tendrá que serle dejado el presente manual de instrucciones con las recomendaciones de conservarlo en un buen estado.
El aparato está destinado a uso profesional.
La sociedad rehusa responsabilidades por eventuales perjuicios sobre los sistemas de seguridad.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Ensamblaje de los componentes (nota “Construcción del aparato”)

Introducir la tina 4 en el cubo que lleva las cuchillas 6 del aparato y asegurarse de que el mango de la tina esté en posición en el interno de las guìas sobreelevadas en la parte posterior de la caja del motor.
Insertae la cuchilla 3 en el cubo que lleva las cuchillas 6 hasta obtener un perfecto enganche entre las dos piezas.
Apoyar la tapa 2 en la tina 4.
Rodar la tapa 2 como indicado por la figura 2, hasta obtener un enganche con el eje de fijación 5.
El cúter está dotado de un dispositivo de seguridad para impedir la puesta en función del aparato en el caso que la tina o la tapa no estén posicionados perfectamente. Por lo tanto cada vez que la tapa se remueve por la entrada del producto por tratar, el motor del aparato se desactiva automáticamente.
El aparato puede efectuar diferentes tipos de elaboración:
- picar y desmenuzar verduras, carne, fruta seca y quesos duros;
- realizar pastas, salsas y mayonesa;
- homogeneizar y amalgamar pequenas cantidades de masa tiernas.

La sociedad constructora rehusa responsabilidades por eventuales danos directos o indirectos causados por un uso incorrecto del aparato o por un uso de productos diferentes a los citados antes.

Puesta en marcha del aparato
Después de haber correctamente efectuado todas las operaciones descritas en las instrucciones anteriores, el aparato estará listo para la puesta en marcha.
Remover la tapa y cargar la tina con el producto por tratar, cerrar la tapa y bloquear como descrito.
Para el cúter con una velocidad inserir el interruptor general de pared, la espìa verde I de puesta en tensión tendrá que iluminarse (fig. 4), proceder oprimiendo el botón ***START*** para la puesta en marcha de la máquina y la espìa de funcionamiento F tendrá que iluminarse.
Para el cúter con dos velocidades inserir el interruptor general de pared, la espìa verde I de puesta en tensión tendrá que iluminarse (fig. 5), proceder oprimiendo uno de los dos botones de velocidad (ref. E fig. 5) y la espìa correspondiente de funcionamiento tendrá que iluminarse.
El interruptor instable H permite el funcionamiento conducido por el usuario.
Una presión sobre el interruptor reactivará el aparato hasta el desenganche del interruptor en cuestión.
Para agregar producto en fase de elaboración abrir la tapa: el motor se apagará. Esperar a que se pare la cuchilla y proceder a la agregación del producto por elaborar.
Cerrar la tapa y bloquearla como descrito.
El aparato tendrá que ser reactivando oprimiendo el botón ***START*** o a través de uno de los dos botones de velocidad.
En aquellos casos donde vengan tratados productos lìquidos, es oportuno que no se supere el nivel sellado en la tina (ref. I fig. 6).
Para la extinción del aparato, oprimir el botón ***STOP*** ref. G.
ATENCIÓN: a la extinción del aparato no se detiene immediatamente la cuchilla. Esperar a que la cuchilla esté completamente parada antes de abrir la tapa de la tina.
Para extraer el producto tratado remover la tapa y quitar la cuchilla, levantar la tina y verter el producto en los recipientes apropriados para lo cocción o para la sucesiva elaboración.
ADVERTENCIA: tener cuidado durante la manipulación de la cuchilla.

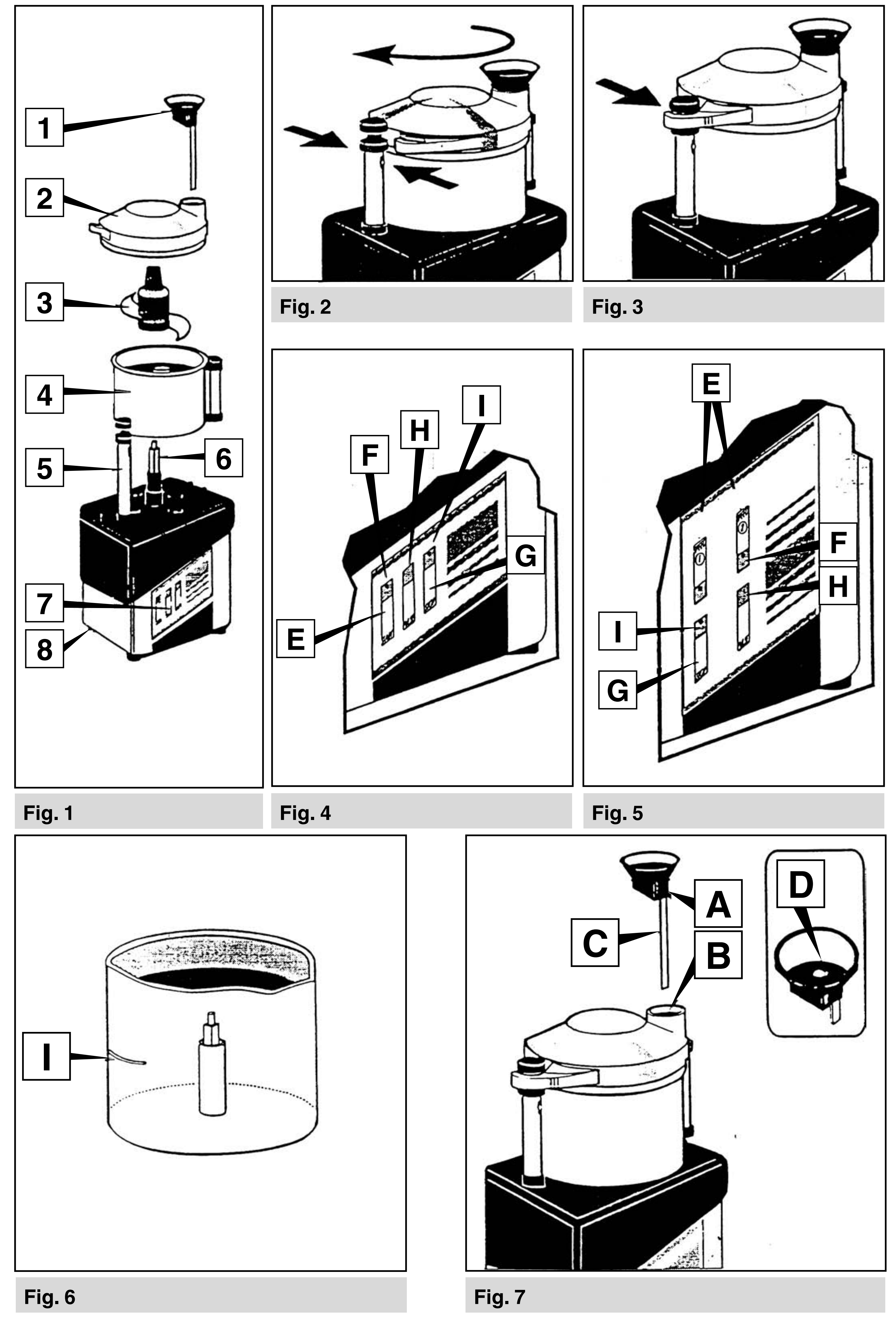
Después de la elaboración el asta de la tapa ejecuta también la función de pala rascadora para una completa evacuación del producto y para la primera limpieza de la tina. Durante la elaboración de productos consistentes se aconseja de retirar la tapa.
La tapa A está dotada en su interno de un agujero D para permitir la introducción en la tina durante la elaboración de ingredientes finos (ejem. aceite para la mayonesa) y de una asta C que desenvuelve la función de deflector en la pared de la tina, de manera tal que el producto, sobre todo lìquido, teniendo que estar sujeto a fuerza centrifuga se recoja y se reconduzca a la acción de la cuchilla (fig. 7).
ADVERTENCIA: el motor del aparato está dotado de un dispositivo termosensibile que interrumpe el funcionamiento en caso eccesivo de recalentamiento. Para la reactivación esperar a que se enfrìe y tratar la reactivación de nuevo.

MANUTENCION Y LIMPIEZA

Generalidades
Una esmerada limpieza cotidiana del aparato lo preserva en el tiempo además de favorecer un correcto funcionamiento. Antes de cada manutención y limpieza del aparato, asegurarse que el interruptor general esté desactivado. Extraer los componentes amovibles y lavarlos separadamente en agua tibia con detergentes apropiados, limpiar las partes externas del aparato con agua tibia y detergentes apropiados para el acero inoxidable.

Prolongada interrupción del uso
Teniendo que dejar inactivado el aparato por mucho tiempo, desactivar el interruptor general de pared, efectuar una limpieza completa del aparato y protegerlo del polvo con una lona.

Comportamiento en caso de averìas
Evitar de manipular el aparato o tratar de meterlo en función, sino desactivar rápido el interruptor general de pared y advertir el servicio de asistencia o otro personal calificado.


1
2
3
4
5
6
7
8
Fig. 1
Fig. 2
Fig. 3
E
F
H
I
G
E
Fig. 4
E
F
H
I
G
Fig. 5
I
Fig. 6
A
B
C
D
Fig. 7